E-BOOK

Geladinho Gourmet



DOCESDESUCESSO.COM.BR

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com

Sumário

APRESENTAÇÃO 04

MATERIAIS NECESSÁRIOS 05

GELADINHO DE BEIJINHO COM AMORA 07

GELADINHO DE MORANGO COM NUTELLA 08

GELADINHO DE OREO 09

GELADINHO DE AÇAÍ COM LEITE CONDENSADO 10

GELADINHO DE MARSHMALLOW 11

GELADINHO DE ABACAXI 12

GELADINHO DE ABACATE 13

GELADINHO DE LIMÃO 14

GELADINHO DE SALADA DE FRUTAS 15

GELADINHO DE GALAK 16

GELADINHO SENSAÇÃO 17

GELADINHO DE LEITE NINHO COM NUTELLA 18

GELADINHO DE BEIJINHO 19

GELADINHO DE PUDIM 20

GELADINHO DE PAÇOCA 21

GELADINHO UNICÓRNIO 22

GELADINHO DE MM'S 23

GELADINHO DE ÁGUA DE COCO 24



E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com

Sumário

GELADINHO DE BANANA COM NUTELLA 25

GELADINHO DE CAIPIRINHA TRADICIONAL 26

GELADINHO DE CAIPIRINHA DE MORANGO 27

GELADINHO DE AMARULA 28

GELADINHO DE CAPETA DE MORANGO 29

GELADINHO DE CATUABA COM AÇAÍ 30

GELADINHO GOURMET DE MOUSSE DE MARACUJÁ 31



E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com

APRESENTAÇÃO

Os geladinhos gourmet são outro segmento de doces que vêm ganhando uma “cara nova” e se reinventando, precisamos concordar que não há nada melhor do que uma sobremesa fresquinha e saborosa em um dia quente, não é mesmo?

Por isso, estas receitas de geladinho gourmet são perfeitas pra você que está empreendendo no ramo dos doces, além de poder oferecer junto com o seu serviço de confeitaria você pode vendê-los congelados para seus clientes terem em casa durante o verão, não é ótimo?

Para garantir o seu sucesso separamos diversas receitas de geladinhos gourmet saudáveis, criativos e até alcoólicos para você poder atender clientes de todos os gostos, todas as receitas abaixo rendem em média 20 geladinhos e por mais que pareça fácil o geladinho tem alguns truques que vamos mostrar para aumentar seu sabor e consequentemente seu rendimento.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com

MATERIAIS NECESSÁRIOS

LIQUIDIFICADOR

Ele é o melhor amigo de quem quer fazer geladinho, vai ser utilizado em todas as receitas, pode ser qualquer modelo e potência.



FUNIL

Não é um item obrigatório, porém quando você começar a fazer seus geladinhos vai com certeza preferir utilizar um funil para encher os pacotinhos com o líquido.



INJETOR DE TEMPEROS

Você nunca se perguntou como os recheios não se misturam os o líquidos nos geladinhos gourmets? essa é a resposta, o injetor de temperos serve para injetar o recheio sem misturar com o líquido, você vai aprender isso nas receitas.



SAQUINHOS PARA GELADINHO

Indispensáveis, você já sabe a função deles não é?



E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com

MATERIAIS NECESSÁRIOS

LIGA NEUTRA

Ela é opcional, mas se você pretende ganhar dinheiro com os geladinhos aconselho a utilizar,porque ela proporciona mais cremosidade, consistência e resistência ao derretimento além de evitar a formação de cristais de gelo, nossas receitas estão sem ela nos ingredientes, mas você pode adicionar uma colher de sopa a todas elas e garanto que não irá se arrepender.



E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE BEIJINHO COM AMORA

INGREDIENTES

- Meia lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 500ml de creme de leite
- 200g de coco ralado seco
- ¼ de xícara de geléia de amora
- Meia xícara de água

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador coloque o leite, o leite condensado e o creme de leite, bata por 3 minutos.

2. Adicione o coco ralado e bata por mais 10 segundos.

3. Com um funil coloque ⅔ do líquido no saquinho, amarre e leve ao freezer por uma hora.

4. Misture a geléia e a água.

5. Retire os geladinhos da geladeira e com um injetor de temperos coloque um pouco da geléia, amarre e leve ao congelador novamente por mais ou menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE MORANGO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 caixinha (350g) de morangos limpos
- 1 collher (sopa) de açúcar refinado
- ½ xícara de café de água
- Suco de 1 limão
- ½ xícara (chá) de Nutella
- ½ xícara de café de água

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador: os morangos, o açúcar, a água e o suco do limão. Bata até obter um líquido homogêneo.

2. Com a ajuda de um funil, preencha 2/3 de cada saquinho.

3. Feche o saquinho, leve ao freezer por cerca de 3 horas (o sacolé deve ficar semi-congelado: não muito sólido mas com cristais de gelo já formados).

4. Enquanto isso, em uma tigela, misture bem a Nutella com a água.

5. Coloque no injetor de temperos, abra um saquinho de cada vez e injete a Nutella dentro do sorvete (se estiver com dificuldade, acrescente mais água).

6. Dê leves amassadas com os dedos para que o recheio se espalhe pelo sacolé.

7. Feche novamente e leve ao congelador por pelo menos mais 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE OREO

INGREDIENTES

- 12 bolachas Oreo
- 500ml de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 8 saquinhos para sacolé/geladinho

MODO DE PREPARO

1. Corte grosseiramente as bolachas, distribua a metade delas nos saquinhos.

2. Em um liquidificador coloque o leite, o leite condensado e as bolachas restantes e bata por 5 minutos.

3. Com a ajuda de um funil encha os saquinhos com o líquido e amarre.

4. Leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE AÇAÍ COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 500g de polpa de açaí com xarope de guaraná
- 2 xícaras (chá) de água
- Meia lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, coloque o açaí e a água bata por 3 minutos.

2. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos (não encha).

3. Leve ao freezer por 2 horas, retire e com a ajuda de um injetor de temperos adicione o leite condensado no meio do açaí que já está meio solidificado.

4. Se quando você retirar da geladeira, o seu geladinho estiver sólido, deixe derreter um pouco.

5. Retorne para o congelador por pelo menos mais 3 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE MARSHMALLOW

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colher (sopa) de leite em pó
- 1 pacote de marshmallow torcido colorido
- 1 colher (sopa) de liga neutra

MODO DE PREPARO

1. Coloque 2 marshmallows dentro de cada saquinho.

2. Em um liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, a liga neutra, o creme de leite, o leite em pó e bata só até misturar.

3. Com a ajuda de um funil, coloque a mistura nos saquinhos e amarre.

4. Leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Corte o abacaxi ao meio, coloque a primeira metade no liquidificador junto com o leite condensado e o creme de leite.

2. Bata até o ponto de milk shake.

3. Enquanto isso corte a outra metade do abacaxi em pequenos pedacinhos.

4. Distribua os pedacinhos nos saquinhos de geladinho.

5. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos com pedaços de abacaxi.

6. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE ABACATE

INGREDIENTES

- Polpa de 1 abacate
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

2. Bata por 4 minutos.

3. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

4. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- Suco de 3 limões
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

2. Bata por 2 minutos.

3. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

4. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE SALADA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 pacotinho de suco sabor salada de fruta
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Frutas variadas a sua escolha

MODO DE PREPARO

1. Pique as frutas escolhidas em pequenos pedacinhos, misture todas e distribua nos saquinhos. Coloque mais ou menos ⅓ do saquinho de frutas.

2. Coloque todos os outros ingredientes no liquidificador.

3. Bata por 2 minutos.

4. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

5. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE GALAK

INGREDIENTES

- 125g de chocolate Galak derretido
- 2 caixinhas de creme de leite
- 125g de chocolate Galak cortado em pedacinhos

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione 125g de chocolate Galak e leve ao microondas para derreter por aproximadamente 45 segundos.

2. Adicione o creme de leite e misture bem.

3. Corte as outras 125g de Galak em pequenos pedacinhos e distribua nos saquinhos.

4. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

5. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO SENSAÇÃO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de morangos
- 2 creme de leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 colher de cacau em pó
- 3 colheres de sopa de geléia de morango

MODO DE PREPARO

1. Corte os morangos em pequenos pedaços, reserve.

2. Derreta o chocolate em banho maria, depois misture as duas caixas de creme de leite e o cacau.

3. Distribua os morangos picados nos pacotes de geladinho.

4. Coloque uma colher de chá de geleia de morango em cada saquinho.

5. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

6. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE LEITE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 1 creme de leite
- 200 ml de leite
- 100ml de água
- Meia xícara de chá de nutella

MODO DE PREPARO

1. Dilua o leite ninho no leite.

2. No liquidificador bata o creme de leite e o leite com ninho por 3 minutos.

3. Coloque a mistura nos saquinhos com a ajuda de um funil (não encha).

4. Leve ao freezer por duas horas.

5. Dilua a nutella na água e coloque em um injetor de temperos.

6. Abra os saquinhos e coloque a nutella no meio do geladinho que já estará meio sólido.

7. Feche o saquinho novamente e leve ao congelador por pelo menos mais 3 horas

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 200g de coco ralado seco
- Cobertura de sorvete de chocolate

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos a cobertura)

2. Bata por 2 minutos.

3. Coloque um pouco de cobertura de sorvete nas paredes do saquinho de geladinho.

4. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos.

5. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE PUDIM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 3 gemas peneiradas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água quente
- Cobertura de sorvete sabor caramelo

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o açúcar, leve ao fogo mexendo sempre até derreter e ficar dourado.

2. Depois de derretido adicione a água fervendo (cuidado, pode respingar).

3. Mexa por mais 2-3 minutos e desligue, você obterá uma calda rala que depois de fria fica no ponto desejado. Reserve.

4. No liquidificador bata as gemas, o leite, o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha por 5 minutos.

5. Quando a misturinha do açúcar já estiver fria coloque um pouco dentro de cada saquinho de geladinho com a cobertura de caramelo.

6. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

7. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 100g paçocas esfareladas

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

3. Bata por 2 minutos.

3. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

4. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO UNICÓRNIO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Corantes líquidos rosa, azul, amarelo e verde

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador. (menos os corantes)

2. Bata por 2 minutos.

3. Distribua a mistura em 4 copos e coloque uma ou duas gotas de corante em cada copo, misture bem.

4. Com a ajuda de um funil divida o conteúdo do copo com corante rosa nos saquinhos, feche e leve ao congelador por 30 minutos.

5. Coloque os demais copos na parte mais baixa da sua geladeira.

6. Retire os geladinhos e agora adicione o conteúdo do copo azul.

7. Repita a operação até colocar todas as cores.

8. Depois de colocar todas as cores, com as mãos massageie o saquinho para as cores de misturarem um pouquinho.

9. Leve ao congelador agora por no mínimo 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE MM'S

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 400g de MM'S

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador. (exceto os MM'S)

2. Bata por 2 minutos.

3. Distribua os MM'S pelos saquinhos.

4. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

5. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE ÁGUA DE COCO

INGREDIENTES

- litro de água de coco
- Frutas variadas a sua escolha

MODO DE PREPARO

1. Pique as frutas e misture todas.

2. Distribua as frutas nos saquinhos de geladinho.

3. Com a ajuda de um funil coloque a água de coco nos saquinhos de geladinho.

4. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE BANANA COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 4 bananas grandes maduras
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- Meia xícara de chá de nutella
- Meia xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador. (a nutella e a água)

2. Bata por 5 minutos.

3. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

4. Amarre e leve ao congelador por 1 hora.

5. Dilua a nutella na água e coloque em um injetor de temperos.

6. Abra os saquinhos e coloque a nutella no meio do geladinho que já estará meio sólido.

7. Feche o saquinho novamente e leve ao congelador por pelo menos mais 3 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE CAIPIRINHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 100ml de água
- 100ml de pinga ou vodka
- 200ml de suco de limão
- 3 limões inteiros
- 2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Corte os limões como preferir e distribua os pedaços pelos saquinhos de geladinho.

2. Misture os outros ingredientes e com a ajuda de um funil distribua o líquido pelos saquinhos.

3. Leve ao congelador por pelo menos 8 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE CAIPIRINHA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 100ml de água
- 100ml de pinga ou vodka
- 200ml de suco de morango
- 100ml de suco de limão
- 1 colher de sopa de açúcar
- 7 morangos picados
- Leite condensado (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Corte os morangos como preferir e distribua os pedaços pelos saquinhos de geladinho.

2. Misture os outros ingredientes e com a ajuda de um funil distribua o líquido pelos saquinhos.

3. Leve ao congelador por pelo menos 8 horas.

4. Se você optar pelo leite condensado coloque uma colher de chá juntos com os morangos no passo 1.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE AMARULA

INGREDIENTES

- 200 ml de amarula
- 400 ml de leite
- 1 colher de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes.

2. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos de geladinho.

3. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 8 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE CAPETA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 ml de leite
- 1 suco tang de morango
- 6 morangos picados

MODO DE PREPARO

1. Pique os morangos como preferir

2. Bata os outros ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

3. Distribua os morangos picados nos saquinhos de geladinho.

4. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos.

5. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO DE CATUABA COM AÇAÍ

INGREDIENTES

- 500 ml de Catuaba Selvagem
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 3 colheres de polpa açaí
- 200ml de leite

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

2. Com a ajuda de um funil coloque o líquido nos saquinhos.

3. Amarre e leve ao congelador por pelo menos 8 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com



GELADINHO GOURMET DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata por 4 minutos.

2. Coloque a mistura no saquinho de geladinho utilizando um funil, amarre a ponta e leve ao congelador por no mínimo 6 horas.

E-book licenciado para Jaqueline Barbosa da Silva Ferreira jaquelinebsferreira@gmail.com